

PITTIGE THAISE ROERBAK

4 personen | 25 minuten



Ingrediënten

- 300 g *Kaset paarse volkoren rijst*
- 2 el zonnebloemolie
- 1 potje **Valcom Pittige Thaise basilicum roerbak pasta**
- 3 el *Three Crabs Brand vissaus*
- ½ el kristalsuiker
- 250 g peultjes
- 250 g sperziebonen
- 1 blik bamboescheuten (à 300 g)
- 12 g kokosnippers
- blaadjes van 3 takjes Thaise basilicum
- zout



**VALCOM
PITTIGE THAISE
BASILICUM
ROERBAK PASTA**

Bereiding

- 1** Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
- 2** Verhit de zonnebloemolie in een koeken- of wokpan en doe de **Valcom Pittige Thaise basilicum roerbak pasta** erbij. Verwarm 2-3 minuten, tot de geur van de roerbakpasta vrijkomt.
- 3** Voeg de vissaus en suiker toe en laat de suiker al roerend oplossen. Maak de peultjes en sperziebonen schoon en roer ze door de roerbaksaus. Breng op laag vuur aan de kook en laat 5-8 minuten zachtjes pruttelen. Schep de groenten af en toe om.
- 4** Doe de bamboescheuten in een vergiet en spoel ze af onder koud stromend water. Laat ze even uitlekken en schep ze door de groenteroerbak. Kook de bamboe-scheuten 1-2 minuten mee, tot ze helemaal doorgewarmd zijn.
- 5** Verdeel de roerbak over vier borden, bestrooi met de kokosnippers en basilicumblaadjes en serveer met de rijst. Breng eventueel op smaak met zout.

TIP

Dit gerecht is ook lekker met reepjes ossenhaas of balletjes varkens- of kipgehakt. Je kunt de peultjes en sperziebonen voor een zachtere bite eerst nog even 2-3 minuten blancheren in een pan water voordat je ze toevoegt aan de roerbaksaus.